

Cotto e mangiato

la cucina facile, veloce e di qualità

SOLO
1€

**Porcini
& Co.**

COME PULIRLI,
CONSERVARLI
E CUCINARLI

**Scuola
di cucina**

IL PANE FATTO
IN CASA E I TRUCCHI
PER OTTENERE
LA PASTA MADRE



UN CUOCO TUTTOFARE
ARISTON HOTPOINT

**Menu
Gourmet**

Medaglione
di manzo con
funghi, pag. 18

90 RICETTE A TEMA

*Pesce, funghi e verdure: tanti menu illustrati
per realizzare piatti golosi, eleganti ed economici*

**I migliori vini
da meditazione**

PASSITI, VERNACCIA E VIN
SANTO: COMPAGNI IDEALI
DELLE SERE D'AUTUNNO

**Speciale
Halloween**

UN PARTY "DA PAURA" PER
PICCOLI CHEF E LA TORTA
DA CAKE DESIGNER



PAUSA PRANZO PIÙ
SANA CON LE IDEE
DI TESSA GELISIO



Quanto è dolce meditare a fine pasto

Vin Santo e Passito, Vernaccia e Marsala. Ma anche grappe, per momenti di estremo piacere

Chiamarli vini da dessert è riduttivo. Perché grazie all'intenso sapore e profumo, i vini da meditazione si commentano da soli. E se oggi li chiamiamo così, il merito è di Luigi Veronelli, il noto giornalista enologo che negli anni '70 coniò l'espressione per nobilitare una categoria fino allora spesso sottovalutata, perché non accostabile a specifiche pietanze da pasto. Rivalutati nella loro individualità, oggi sono vini molto apprezzati. Si sposano perfettamente a dolci secchi, come i Cantucci toscani, o alla pasta di mandorle del Sud Italia. Di sicuro vanno assaporati lentamente, regalandosi del tempo per una pausa di assoluto relax.



SICILIANO
ESOTICO

Planeta
Passito di Noto Doc
dal profumo intenso

Nasce dall'antico vitigno Moscato, ha raccolta tardiva e un appassimento che garantisce particolari reazioni enzimatiche. Da qui il profumo di petali di rosa essiccati, papaya, gelsomino. Perfetto con dolci secchi accompagnati da frutta. Da 20 euro. www.planeta.it



SOLARE
INTENSO

Fattoria Ambra
Vin Santo di Carmignano
delizioso con i Cantucci

Da vigneti soleggiati esposti a sud, le cui uve vengono fatte appassire appese su stuoie. Vitigno 90% Trebbiano e 10% San Colombano. Profumo intenso e sapore vellutato, si abbina ai Cantucci, ma anche a formaggi stagionati e foie gras. Costa 20 euro. www.fattoriaambra.it



ARMONICO
SPEZIATO

Colleluce Malavolta
Vernaccia Docg
spumante delle Marche

Rosso da fine pasto, con profumo di bacche selvatiche e tipico sapore speziato. Da abbinare a dolci da forno, pasticceria secca, ciambelline alla Vernaccia. Costa 9 euro. www.colleluce.it



AUSTERO
FUORI DAL CORO

Bonotto Delle Tezze
Raboso Passito Igt
dal forte carattere

Neppure l'appassimento riesce a stemperare del tutto l'austerità di questo vino veneto. Ha intense note fruttate, il marasco in particolare e, a seguire, la prugna. Da 18 euro. www.bonottodelletezze.it



BIOLOGICO
TRADIZIONALE

Sorelle Palazzi
Vin Santo Doc Riserva
tra acidità e dolcezza

Il suo primo segreto è l'appassimento: i migliori grappoli sono posti su graticci che garantiscono la perfetta aerazione. Il resto lo fanno 5 anni di invecchiamento in botti di legno di rovere e castagno. Il risultato è un vino complesso e aromaticamente intenso, da abbinare a formaggi grassi, pasticceria e frutta secca. Costa 18 euro. www.sorellepalazzi.it



VELLUTATO
PERSISTENTE

Eleusi Passito Villa Matilde
Falanghina 100%
profumato e aromatico

Colore ambrato dai riflessi dorati, profumo di vaniglia, albicocca, fichi secchi e crema pasticcera. Ha un aroma intenso e un gusto persistente. Perfetto l'abbinamento con la pasta di mandorle. Arriva dalle terre campane a forte vocazione vitivinicola. Costa 24 euro. www.villamatilde.it



AMBRATO
LIQUOROSO

Vecchio Florio
Marsala Superiore Doc
per aperitivi e dessert

L'invecchiamento è uno dei segreti del Marsala di qualità: in questo caso, ai 30 mesi previsti dal disciplinare, se ne aggiungono altri 6. L'abbinamento migliore è con formaggi a media stagionatura, dolci e frutta secca. Costa 6,40 euro. www.duca.it

Il cocktail

Con la grappa, per intenditori

Fresco, aromatico e a base di uva di stagione

Per cominciare preparate lo sciroppo di zucchero: mescolate 2 cucchiaini di acqua bollente e 2 di fruttosio. Se invece preferite lo sciroppo di miele, fate lo stesso procedimento utilizzando quest'ultimo al posto del fruttosio. Per la preparazione del cocktail, mettete il lime e gli acini d'uva sul fondo di un bicchiere ben freddo. Schiacciate con un pestello, riempite il bicchiere di ghiaccio tritato, quindi versate la grappa e lo sciroppo. Mescolate tutto con cura e decorate con fette di lime e uva. www.grappanonino.it



INGREDIENTI
GRAPPA MONOVITIGNO
MOSCATO 4 cl
UVA FRESCA 4 acini
LIME 4 fette
SCIROPPO DI ZUCCHERO
O SCIROPPO DI MIELE 1,5 cl